

Datum: 2020-01-09
Handläggare: Ulrika Mårdborg
Direktr:
Diariernr: 2019.124 BUN

Barn- och ungdomsnämnden

Utvärdera förändringar inom kostverksamheten

Ärendebeskrivning

På Barn- och ungdomsnämndens sammanträde 2019-03-26 väckte Anton César initiativ om att utvärdera förändringar inom kostverksamheten. Barn- och ungdomsnämnden beslutade att ge förvaltningen i uppdrag att utvärdera kostverksamheten och utreda vilka konsekvenser införandet av tre rätter kombinerat med 12-veckorsmeny har inneburit för arbetsmiljö, ätandefrekvens och matsvinn.

En genomgång med bakgrund till att kostverksamheten bedrivs på entreprenad, med aktuellt nuläge och genomförda förändringar presenterades för BUN den 24 september. Barn- och ungdomsnämnden beslutade då att ge förvaltningen i uppdrag att tillsammans med ISS, inom ramen för tecknat partneringavtal, arbeta vidare för att nå en effektiv måltidsorganisation med bibehållen god kvalitet, minskat svinn och förutsättningar för en god arbetsmiljö och återrapportera till barn- och ungdomsnämnden i januari 2020. Barn- och ungdomsnämnden gav också förvaltningen i uppdrag att under höstterminen 2019 genomföra en testperiod med förändrad meny.

Förvaltningens yttrande

Tre olika rätter att välja på dagligen innebär valfrihet för eleverna samtidigt som det också innebär att det slängs vissa dagar framförallt då det är en särskilt populär första rätt, tillagas övriga rätter med mindre åtgång.

Ett gemensamt arbete med förändring av menyn har gjorts av ISS och kostenheten under hösten. Den nya menyn är utformad som en 8-veckorsmeny med ett minskat antal olika rätter. Menyn innebär totalt 11,75 rätter per vecka jämfört med 15 rätter. Det innebär att det serveras två rätter cirka 3 dagar i veckan istället för tidigare tre. Den nya menyn är utformad dels utifrån nya rekommendationer från Livsmedelsverket om att minska köttmängd dvs rött kött och charkprodukter och istället servera mer vegetarisk kost, ägg, fisk och fågel. Andelen rött kött har minskat i omfattning från 37,7 % till 28,7 % och andelen vegetariska rätter har ökat från 35 % till 47,8 %. Andelen ekologiska råvaror kvarstår på 25 %.

Elevernas önskemål har tagits tillvara i arbetet, för att bevara nöjdhet och kvalitet ur ett elevperspektiv, genom matråd tre gånger årligen och enkät en gång per termin. Matråd genomförs av kostenheten och ISS tillsammans med elevrepresentanter för respektive klass och personal från respektive skola. Enkäten baseras på frågor från Skolmat Sverige, en stödorganisation för skolor gällande att utveckla kvaliteten av skolmåltider. Den senast aktuella enkäten är genomförd under november och december 2019 och resultat väntas i början av året och kommer att återkopplas till eleverna på kommande matråd och utgöra underlag för fortsatt menyarbete. Elevernas delaktighet i menyarbetet är viktigt för att forma en attraktiv meny ur ett elevperspektiv. Målet är att ha en så hög ätandefrekvens som möjligt. Elevernas nöjdhet med menyn är tillsammans med måltidsmiljön och möjligheten för eleverna att äta i lugn och ro grunden för en god ätandefrekvens.

ISS har genomfört svinmätning för en 8-veckors menyckel under tidsperioden 7 till 25 oktober och 4 november till 6 december. Samtliga skolor, med undantag av Magra och

Ödenäs där ett mindre antal portioner serveras, ingår i mätningen som därmed omfattas av både tillagnings- och mottagningskök och små och stora kök. I tillagningskök lagas och serveras alla komponenter medans huvudkomponenten levereras till mottagningskök där tillbehör och sallad lagas.

Den totala andelen svinn uppgår under perioden till 21,5 %. 13,7 % är svinn från kantiner och 7,8 % är svinn från tallrikar. Matsvinnet från kantiner för olika lunchalternativ och bikomponent enligt nedan.

	Tillagad mat (kg)	Kantinsvinn (kg)	Kantinsvinn (procent)
Lunchalternativ 1	25497	2524	9,9
Lunchalternativ 2	2926	529	18,1
Vegetariskt alternativ	4396	906	20,6
Bikomponent (potatis, ris, pasta)	13162	2359	17,9

Spridningen av svinn per skola, är fördelad mellan 20 och 23 %, både för tillagnings och mottagningskök. Enligt en rapport från Naturvårdsverket är det vanligt att upp till 20 % av all mat som produceras inom skolan bli till någon typ av svinn. Matsvinnet är som lägst de dagar då det är populära styckrätter såsom exempelvis fiskpanetter, köttbullar och hamburgare och som störst när det olika gryträtter t.ex. gulaschgryta.

Matsvinnet behöver följas upp kontinuerligt både övergripande och per skola. Övergripande för att se om det är enskild rätt eller sammansättning av dagens lunchalternativ som genererar svinn behöver menyerna löpande ses över efter att mätningar har gjorts. Beräkningarna för produktionen behöver granskas av ISS för att säkerställa att ingen onödig överproduktion sker i respektive kök.

Fortsatt dialog kommer att ske med eleverna på kommande matråd om skolans aktuella matsvinn och vikten av att arbeta för att minska svinn.

Ekonomisk bedömning

Förslaget innebär inga ekonomiska konsekvenser.

Förslag till beslut

Barn- och ungdomsnämnden ger förvaltningen i uppdrag att enligt med avtal med ISS genomföra fortsatt svinnmätning under våren och återrapportera till Barn- och ungdomsnämnden i september.

Helena Balte
Förvaltningschef

Ulrika Mårdborg
Kostchef